LIBRARY
APR 1 4 1972
UNIVERSITY OF TORONTO

PL
2698
L52
1730
v.22

笠翁偶集卷之五目次

飲饌部

蔬食第一　十四欵

筍

蕈

蓴

菜

瓜　茄　瓠　芋　山藥

葱　蒜　韭

蘿蔔
芥辣汁
穀食第二　五欵
粥飯
湯
糕餅
麵
粉
肉食第三　十一欵

藏板

猪

羊

牛　犬

雞

鵞

鴨

野禽野獸

魚　蝦　鱉

蟹

零星水族

附不載蕈食茶酒說

種植部

木本第一　二十三款

牡丹

梅

桃

李

杏

梨
海棠
玉蘭
辛夷
山茶
紫薇
綉毬
紫荊
梔子

杜鵑 櫻桃
木槿
桂
合歡
木芙蓉
瑞香
夾竹桃
茉莉

藤本第二 十欵

薔薇

木香

酴醾

月月紅

姊妹花

玫瑰

素馨

凌霄

眞珠蘭

草本第三　十八款

芍藥
蘭
蕙
水仙
芙蕖
罌粟
葵

萱

雞冠

玉簪

鳳仙

金錢　金盞　剪春羅　剪秋羅

蝴蝶

菊

茉

衆卉第四　九款

芭蕉

翠雲

虞美人

書帶草

老少年

天竹

虎刺

苔

萍

竹木第五 十一欵

竹

松柏

槐

榆

梧桐

柳

黃楊

棕櫚

楓

柏

冬青

棕櫚

榆

檞

梧桐

竹

竹木第五 十一 終

笠翁偶集卷之五

湖上李　漁著

擕沈心友因伯
男　將墦偕根
仝訂

飲饌部

蔬菜第一

吾觀人之一身。眼耳鼻舌。手足軀骸。件件都不可少。其儘可不設而必欲賦之。遂爲萬古生人之累者。獨是口腹二物。口腹具而生計繁矣。生計繁而詐僞奸險之事出矣。詐僞奸

險之事出而五刑不得不設君不能施其愛育親不能遂其恩私造物好生而亦不能不逆行其志者皆當日賦形不善多此二物之累也草木無口腹未嘗不生山石土壤無飲食未聞不長養何事獨異其形而賦以口腹即生口腹亦當使如魚鰕之飲水蜩螗之吸露儘可滋生氣力而爲潛躍飛鳴若是則可與世無求而生人之患熄矣乃既生以口腹又復多其嗜欲使如谿壑之不可厭多其嗜

欲又復洞其底裏使如江海之不可填以致
人之一生耳目五官百骸之力供一物之所耗
而不足哉吾反覆推詳不能不于造物是咎
亦知造物于此未嘗不自悔其非但以制定
難移只得終遂其過甚矣作法慎初不可草
草定制吾輩是編而謬及飲饌亦是可已不
已之事其止崇儉嗇不導奢靡者因不得已
而爲造物飾非亦當慮始計終而爲庶物弭
患如逞一己之聰明導千萬人之嗜欲則匪

特禽獸昆蟲無噍類吾慮風氣所開日甚一日焉知不有易牙復出烹子求榮殺嬰兒以媚權奸如亡隋故事者哉一慨豈堪再慨吾不敢不以賦形造物視作覆車

聲音之道絲不如竹竹不如肉爲其漸近自然吾謂飲食之道膾不如肉肉不如蔬亦以其漸近自然也草衣木食上古之風人能疎遠肥膩食蔬蕨而甘之腹中菜園不使羊來踏破是猶作羲皇之民鼓唐虞之腹與崇尚

古玩同一致也所怪于世者棄美名不居而故異端其說謂佛法如是是則謬矣吾輯飲饌一卷後肉食而首蔬菜一以崇儉一以復古至重宰割而惜生命又其念茲在茲而不忍或忘者矣

筍

論蔬食之美者曰清曰潔曰芳馥曰鬆脆而已矣不知其至美所在能居肉食之上者祇在一字之鮮記曰甘受和白受采鮮即甘之所從出也此種供奉惟

山僧野老躬治園圃者得以有之城市之人向賣菜傭求活者不得與焉然他種蔬食不論城市山林凡宅旁有圃者旋摘旋烹亦能時有其樂至于笋之一物則斷斷宜在山林城市所產者任爾芳鮮終是笋之剩義此蔬食中第一品也肥羊嫩豕何足比肩但將笋肉齊烹合盛一簋人止食笋而遺肉則肉爲魚而笋爲熊掌可知矣購于市者且然況山中之旋掘者乎食笋之法多端不能悉紀請以兩言槩之曰素宜白水葷用肥豬茹齋者食笋若以他物伴之香油

和之則陳味奪鮮而笋之真趣沒矣白煮俟熟畧加醬油從來至美之物皆利于孤行此類是也以之伴葷則牛羊雞鴨等物皆非所宜獨宜于豕又獨宜于肥肥非欲其膩也肉之肥者能甘甘味入笋則不見其甘而但覺其鮮之至也烹之既熟肥肉盡當去之即汁亦不宜多存存其半而益以清湯調和之物惟醋與酒此製葷笋之大凡也笋之為物不止孤行並用各見其美凡食物中無論葷素皆當用作調和菜中之笋與藥中之甘草同是必需之物有此則諸味

者鮮但不當用其渣滓而用其精液庖人之善治具者凡有焯筍之湯悉留不去每作一饌必以和之食者但知他物之鮮而不知有所以鮮之者在也本草中所載諸食物益人者不盡可口可口者未必益人求能兩擅其長者莫過于此東坡云寧可食無肉不可居無竹無肉令人瘦無竹令人俗不知能醫俗者亦能醫瘦但有已成竹未成竹之分耳

蕈

求至鮮至美之物於筍之外其惟蕈乎蕈之爲物也

無根無蒂忽然而生蓋山川草木之氣結而成形者也然有形而無體凡物有體者必有渣滓既無渣滓是無體也無體之物猶未離乎氣也食此物者猶吸山川草木之氣未有無益于人者也其有毒而能殺人者本草云以蛇蟲行之故予曰不然蕈大幾何蛇蟲能行其上况又極弱極脆而不能載乎蓋地之下有蛇蟲蕈生其上適爲毒氣所鍾故能害人毒氣所鍾者能害人則爲清虛之氣所鍾者其能益人可知矣世人辨之原有法苟非有毒食之最宜此物素食

固佳伴以少許蕈食尤佳蓋蕈之清香有限而汁之鮮味無窮

蓴

陸之蕈水之蓴皆清虛妙物也予嘗以二物作羹和以蟹之黃魚之肋名曰四美羹座客食而甘之曰今而後無下箸處矣

菜

世人製菜之法可稱百怪千奇自新鮮以至于醃糟醬醋無一不曲盡奇能務求至美獨于起根發軔之

無根無蒂忽然而生蓋山川草木之氣結而成者也然有形而無體凡物有體者必有渣滓既無渣滓是無體也無體之物猶未離乎氣也食此物者猶吸山川草木之氣未有無益于人者也其有毒而能殺人者本草云以蛇蟲行之故予曰不然蕈大幾何蛇蟲能行其上況又極弱極脆而不能載乎蓋地之下有蛇蟲蕈生其上適爲毒氣所鍾故能害人毒氣所鍾者能害人則爲清虛之氣所鍾者其能益人可知矣世人辨之原有法苟非有毒食之最宜此物素食

固佳伴以少許蕈食尤佳蓋蕈之清香有限而汁之鮮味無窮

蓴

陸之蕈水之蓴皆清虛妙物也予甞以二物作羹和以蟹之黃魚之肋名曰四美羹座客食而甘之曰今而後無下箸處矣

菜

世人製菜之法可稱百怪千奇自新鮮以至于醃糟醬臘無一不曲盡奇能務求至美獨于起根發軔之

有訣焉不講予其戡之其事維何有八字訣云摘之務鮮洗之務淨務鮮之論已悉前篇蔬食之最淨者曰筍曰蕈曰豆芽其最穢者則莫如家種之菜灌肥之際必連根帶葉而澆之隨澆隨摘隨摘隨食其間清濁多有不可問者洗菜之人不過浸入水中左右數漉其事畢矣孰知污穢之濕者可去乾者難去日積月累之糞豈頃刻數漉之所能盡哉故洗菜務得其法并須務得其人以懶人性急之人洗菜猶之乎弗洗也洗菜之法入水宜久久則乾者侵透而易去

洗葉用刷刷則高低曲折處皆可到始能滌盡無遺若是則菜之本質淨矣本質淨而後可加作料可盡人工不然是先以污穢作調和雖有百和之香能蔽一星之臭乎噫富室大家食指繁盛者欲保其不食污穢難矣哉

菜類甚多其傑出者則數黃芽此菜萃于京師而產于安肅謂之安肅菜此第一品也每株大者可數斤食之可忘肉味不得已而思其次其惟白下之水芹乎予自移居白門每食菜食葡萄輙思都門食笋食

雞豆輙思武陵物之美者猶令人每食不忘況爲適館授餐之人乎

菜有色相最奇而爲本草食物志諸書之所不載者則西秦所產之頭髮菜是也予爲秦客傳食于塞上諸侯一日脂車將發見炕上有物儼然亂髮一捲謬謂婢子櫛髮所遺將欲委之而去婢子曰不然羣公所餉之物也詢之土人知爲頭髮菜浸以滚水拌以薑醋其可口倍于藕絲鹿角等菜攜歸餉客無不奇之謂珍錯中所未見此物產于河西爲値甚賤凡適

秦者皆爭購異物因其賤也而忽之故此物不至通都見者絕少由是觀之四方賤物之中其可貴者不知凡幾焉得人人物色之髮菜之得至江南亦千載一時之至幸也

瓜茄瓠芋山藥

瓜茄瓠芋諸物菜之結而為實者也實則不止當菜兼作飯矣增一簋菜可省數合糧者諸物是也一事兩用何儉如之貧家購此同于糴粟但食之各有其法煮東瓜絲瓜忌太生煮王瓜甜瓜忌太熟煮茄瓠

須用醬醋而不宜于鹽。煮芋不可無物伴之。蓋芋之本身無味。借他物以成其味者也。山藥則孤行並用。無所不宜。併油鹽醬醋不設。亦能自呈其美。乃蔬食中之通材也。

蔥蒜韭

蔥蒜韭三物。菜味之至重者也。菜能芬人齒頰者。香椿頭是也。菜能穢人齒頰及腸胃者。蔥蒜韭是也。椿頭明知其香而食者頗少。蔥蒜韭盡識其臭而嗜之者衆。其故何歟。以椿頭之味雖香而淡。不若蔥蒜韭

之氣甚而濃。濃則爲時所爭尚。甘受其穢而不辭。淡則爲世所共遺。自薦其香而弗受。吾于飲食一道。悟善身處世之難。一生絕三物不食。亦未嘗多食香椿。殆所謂夷惠之間者乎。

予待三物有差。蒜則永禁弗食。葱雖弗食。然亦聽作調和。韮則禁其終而不禁其始。芽之初發。非特不臭。且具淸香。是其孩提之心之未變也。

蘿蔔

生蘿蔔切絲作小菜。伴以醋及他物。用之下粥最宜。

但傚其食後打噯噯必穢氣予嘗受此厄于人知人之厭我亦若是也故亦欲絶而弗食然見此物大異葱蒜生則臭熟則不臭是與初見似小人而卒爲君子者等也雖有微過亦當恕之仍食勿禁

芥辣汁

菜有臭辣二種之性者乎曰有辣芥是也製辣汁之芥子陳者絶佳所謂愈老愈辣是也以此拌物無物不佳食之者如遇正人如聞讜論困者爲之起倦悶者以之豁襟食中之爽味也乎每食必備竊比于夫子

之不撤薑云。

穀食第二

食之養人。全賴五穀。使天止生五穀而不產他物。則人身之肥而壽也。較此必有過焉。保無疾病相煎。壽夭不齊之患矣。試觀鳥之啄粟。魚之飲水。皆止靠一物爲生。未聞于一物之外。又有爲之餚饌酒漿諸飲雜食者也。乃禽魚之死。皆死于人。未聞有疾病而死。及天年自盡而死者。是止食一物。乃長生久視之

道也人則不淳而爲精膜所誤多食一物多受一物之損傷少靜一時少安一時之澹泊其疾病之生死亡之速皆飲食太繁嗜慾過度之所致也此非人之自誤天誤之乎天地生物之初亦不料其如是原欲利人口腹孰意利之反以害之哉然則人欲自愛其生者即不能止食一物亦當稍存其意而以一物爲君使酒肉雖多不勝食氣即使爲害當亦不甚烈耳

飯粥

粥飯二物。爲家常日用之需。其中機彀。無人不曉。焉用越俎者强爲致詞。然有喫緊二語。巧婦知之而不能言者。不妨代爲喝破。使姑傳之媳。母傳之女。以兩言代千百言。亦簡便利人之事也。先就麤者言之。飯之大病。在內生外熟。非爛即焦。粥之大病。在上清下澱。如糊如膏。此火候不均之故。惟最拙最笨者有之。稍能炊爨者。必無是事。然亦有剛柔合道。燥濕得宜。而令人咀之嚼之。有粥飯之美形。無飲食之至味者。

其病何在。曰。挹水無度。增減不常之為害也。其吃緊二語。則曰。粥水忌增。飯水忌減。米用幾何。則水用幾何。宜有一定之度數。如醫人用藥。水一鍾或鍾半。煎至七分或八分。皆有定數。若以意為增減。則非藥味不出。即藥性不存。而服之無效矣。不善執爨者。用水不均。煮粥常患其少。煮飯常苦其多。多則逼而去之。少則增而入之。不知米之精液全在于水。逼去飯湯者。非去飯湯。去飯之精液也。精液去則飯為渣滓。食之尚有味乎。粥之既熟。水米成交。猶米之釀而為酒。

矣慮其太厚而入之以水非入水于粥猶入水于酒
也水入而酒成糟粕其味尚可咀乎故善主中饋者
挹水時必限以數使其勺不能增滴無可減再加以
火候調勻則其爲粥爲飯不求異而異乎人矣
讌客者有時用飯必較家常所食者爲稍精精用何
法曰使之有香而已矣予嘗授意小婦預設花露一
盞俟飯之初熟而澆之澆過稍閉拌勻而後入碗食
者歸功于穀米詫爲異種而訊之不知其爲尋常五
穀也此法祕之已久今始告人行此法者不必滿釜

藏板

處遍遍則費露甚多而此法不行于世矣止以一盞澆一碗足供佳客所需而止露以薔薇香櫞桂花三種為上勿用玫瑰以玫瑰之香食者易辨知非穀性所有薔薇香櫞桂花三種與穀性之香者相若使人難辨故用之

湯

湯即羹之別名也羹之為名雅而近古不曰羹而曰湯者慮人古雅其名而即鄭重其實似專為宴客而設者然不知羹之為物與飯相俱者也有飯即應有

羹無羹則飯不能下設羹以下飯乃圖省儉之法非尚奢靡之法也古人飲酒即有下酒之物食飯即有下飯之物世俗改下飯為厦飯謬矣前人以讀史為下酒物豈下酒之下亦從厦乎下飯二字人謂指餚饌而言予曰不然餚饌乃滯飯之具非下飯之具也食飯之人見美饌在前七箸遲疑而不下非滯飯之具而何飯猶舟也羹猶水也舟之在灘非水不下與飯之在喉非湯不下其勢一也且養生之法食貴能消飯得羹而即消其理易見故善養生者寧食不可

無羹善作家者與飯亦不可無羹宴客而爲省儉計者不可無羹即宴客而欲其果腹始去一饌不留者亦不可無羹何也羹能下飯亦能下饌故也近來吳越張筵每饌必注以湯大得此法吾謂家常自膳亦莫妙于此寧可食無饌不可飯無湯有湯下飯即小菜不設亦可使哺啜如流無湯下飯即美味盈前亦有時食不下咽予以一赤貧之士而養半百口之家有饑時而無饉日者遵是道也

糕餅

穀食之有糕餅猶肉食之有脯膾魯論云食不厭精膾不厭細製糕餅者于此二句當兼而有之食之精者米麥是也膾之細者粉麵是也精細兼長始可論及工拙求工之法坊刻所載甚詳予使拾而言之以作製餅製糕之印板則觀者必大笑曰笠翁不拾唾餘今于飲食之中現增一副依樣葫蘆矣馮婦下車請戒其始祇用二語括之曰餻貴乎鬆餅利于薄

麪

南人飯米北人飯麵常也本草云米能養脾麥能補

心各有所裨于人者也然使竟日窮年止食一物亦何其膠柱口腹而不肯兼愛心脾乎予南人而北相性之剛直似之食之強橫亦似之一日三飡二米一麵是酌南北之中而善處心脾之道也但其食麵之法小異于北而且大異于南北人食麵多作餅予喜條分而縷晰之南人之所謂切麵是也南人食切麵其油鹽醬醋等作料皆下于麵湯之中湯有味而麵無味是人之所重者不在麵而在湯與未嘗食麵等也予則不然以調和諸物盡歸于麵麵具五味而湯

獨清如此方是食麵非飲湯也所製麵有二種一曰五香麵一曰八珍麵五香膳己八珍餉客畧分豐儉于其間五香者何醬也醋也椒末也芝蘇屑也焯笋或煮蕈煮蝦之鮮汁也先以椒末芝蘇屑二物拌入麵中後以醬醋及鮮汁三物和為一處即充拌麵之水勿再用水拌宜極匀擀宜極薄切宜極細然後以滾水下之則精粹之物盡在麵中儘勾咀嚼不似尋常喫麵者麵則直吞下肚而止咀嚥其湯也八珍者何雞魚蝦三物之肉晒使極乾與鮮笋香蕈芝蘇

藏板

花椒四物共成極細之末和入麪中與鮮汁共為八種醬醋亦用而不列數內者以家常日用之物不得名之以珍也雞魚之肉務取極精背帶肥膩者弗用以麪性見油即散擀不成片切不成絲故也但觀製餅餌者欲其鬆而不實即拌以油則麪之為性可知已鮮汁不用煮肉之湯而用筍蕈蝦汁者亦以忌油故耳所用之肉雞魚蝦三者之中惟蝦最便屑米為麪勢如反掌多存其末以備不時之需即膳已之五香亦未嘗不可六也拌麪之汁加雞蛋青一二盞更

宜此物不列于前而附于後者以世人知用者多列之又同剿襲耳

粉

粉之名目甚多其常有而適于用者則惟藕葛蕨菉豆四種藕葛二物不用下鍋調以滾水即能變生成熟昔人云有倉卒客無倉卒主人欲爲倉卒主人則請多備二物且卒急救饑亦莫善于此駕舟車行遠路者此是餱糧中首善之物粉食之耐咀嚼者蕨爲上菉豆次之欲菉豆粉之耐嚼當稍以蕨粉和之凡

物入口而不能即下不即下而又使人咀之有味嚼之無聲者斯爲妙品吾徧索飲食中惟得此二物菜粉爲湯蕨粉爲下湯之飯可稱二耐齒牙遇此始亦所謂勞而不怨者哉

肉食第三

肉食者鄙非鄙其食肉鄙其不善謀也食肉之人之不善謀者以肥膩之精液結而爲脂蔽障胸臆猶之茅塞其心使之不復有竅也此非予之臆說夫有所驗之矣諸獸食草木

雜物皆狡猾而有智虎獨食人不得人則食諸獸之肉是匪肉不食者虎也虎者獸之至愚者也何以知之考諸羣書則信矣虎不食小兒非不食也以其癡不懼虎謬謂勇士而避之也虎不食醉人非不食也因其醉勢猖獗目爲勁敵而防之也虎不行曲路人遇之者引至曲路即得脫其不行曲路者非若澹臺滅明之行不由徑以頸直不能回顧也使知曲路必脫先于周行食之矣虎苑云虎之

能搏狗者牙爪也使失其牙爪則反伏于狗矣跡是觀之其能搏人搏物而藉之爲攫者則專恃威猛威猛之外一無他能世所謂有勇無謀者虎是也予究其所以然之故則以舍肉之外不食他物脂膩塡腑不能生智故也然則肉食者鄙未能遠謀其說不旣有徵乎吾今雖爲肉食作佣然望天下之人多食不如少食無虎之威猛而益其愚與有虎之威猛而自昏其智均非養生善後之道也

豬

食以人傳者東坡肉是也。卒急聽之。似非豕之肉。而為東坡之肉矣。噫東坡何罪。而割其肉以實千古饞人之腹哉。甚矣。名士不可為。而名士游戲之小術。尤不可不慎也。至數百載而下。糕布等物。又以眉公得名。取眉公糕眉公布之名。以較東坡肉三字。似覺彼善于此矣。而其最不幸者。則有溷廁中之一物。俗人呼為眉公馬桶。噫馬桶何物。而可冠以雅人高士之名乎。予非不卿肉味。而于豕之一物。不敢淚措一詞

者愈創東坡之紅也即溷廁中之一物予未嘗不新其製但寄之家而不敢取以示人尤不敢筆之于書者亦愈爲倩公之續也

羊

物之折耗最重者羊肉是也諺有之曰羊幾貫帳難算生折對半熟對半百斤止剩念餘斤縮到後來只一段大率羊肉百斤宰而割之止得五十斤迨烹而熟之又止得二十五斤此一定不易之數也但生羊易消人則知之熟羊易長人則未之知也羊肉之爲

物。其不能飽人。初食不飽。食後漸覺其飽。此易長之驗。也。凡行遠路及出門作事。孪急不能得食者。喫此最宜。泰之西部產羊極繁。土人日食止一餐。其能不枵腹者。羊之力也。本草載羊肉比人參黃芪。參芪補氣。羊肉補形。予謂補人者羊。害人者亦羊。凡食羊肉者。當留腹中餘地。以俟其長。倘初食不節而果其腹。飯後必有脹而欲裂之形。傷脾壞腹。皆由于此。養生者不可不知。

牛犬

豬羊之後當及牛犬以二物有功於世方勸人戒之不暇尚忍為制酷刑乎略此二物遂及家禽是亦以羊易牛之意也

雞

雞亦有功之物而不諱其死者以功較牛犬為稍殺天之曉也報亦明不報亦明不似畎畝盜賊非牛不耕非犬之吠則不覺也然較鵝鴨二物則淮陰羞伍絳灌矣烹飪之刑似宜稍寬於鵝鴨卵之有雄者弗食重不至斤外者弗食即不能壽之亦不當過夭之

耳。

鵞

鵞鵞之肉無他長取其肥且甘而已矣肥始能甘不肥則同于嚼蠟鵞以固始爲最訊其土人則曰豢之之物亦同于人食人之食斯其肉之肥膩亦同于人也猶之豕肉以金華爲最婺人豢豕非飯即粥故其爲肉也甜而膩然則固始之鵞金華之豕均非鵞豕之美食美之也食能美物奚俟人言歸而求之有餘師矣但授家人以法彼雖飼以美食終覺饑飽不時

不似周始金華之有節故其為肉也猶有一間之殊蓋終以禽獸畜之未嘗稍同于人耳繼子得食肥而不澤其斯之謂歟

有告予食鵝之法者曰昔有一人善製鵝掌每豢肥鵝將殺先熬沸油一盂投以鵝足鵝痛欲絕則縱入池中任其跳躍已而復擒復縱炮瀹如初若是者數四則其為掌也豐美甘甜厚可徑寸是食中異品也予曰慘哉斯言予不願聽之矣物不幸而為人所畜食人之食死人之事償之以死亦足矣奈何未死之

陳簡侯云創論過多使觀者不[illegible]司空見慣渾閒事矣

先又加若是之慘刑乎二掌雖美入口即消其受痛楚之時則有百倍于此者以生物多時之痛楚易我片刻之甘甜忍心人弗爲況稍具婆心者乎地獄之設正爲此人其死後炮烙之刑必有過于此者

鴨

禽屬之善養生者雄鴨是也何以知之知之于人之好尚諸禽尚雌而鴨獨尚雄諸禽貴幼而鴨獨貴長故養生家有言爛蒸老雄鴨功效比參蓍使物不善養生則精氣必爲雌者所奪諸禽尚雌者以爲精氣

藏板

之所聚也使物不善養生則情竅一開日長而日瘠矣諸禽貴幼者以其漸少而存多也雄鷄能愈長愈肥皮肉至老不變且食之與參耆比功則雄鷄之善于養生不待考核而知之矣然必俟考核則前此未之聞也

野禽野獸

野味之遜于家味者以其不能盡肥家味之遜于野味者以其不能有香也家味之肥肥于不自覓食而安享其成野味之香香于草木爲家而行止自若是

如豐衣美食逸處安居肥人之事也流水高山奇花異木香人之物也肥則必供刀俎靡有孑遺香亦爲人朵頤然或有時而免二者不欲其兼舍肥從香而已矣

野禽可以時食野獸則偶一嘗之野禽如雉鴈鳩鴿黃雀鵪鶉之屬雖生于野若畜于家爲可取之如寄也野獸之可得者惟兎麞鹿熊虎諸獸歲不數得是野味之中又分難易難得者何以其久住深山不入人境檻穽之入是人往覓獸非獸來挑人也禽則不

然知人欲弋而往投之以覓食也食得而禍隨之矣是獸之死也死于人貪之饞也饞于己食野味者當作如是觀惜禽而更當惜獸以其取死之道為可原也

魚

魚藏水底各自為天自謂與世無求可保弋子之不及矣烏知細罟之奏功較弓矢罝罘爲更捷無事竭澤而漁自有吞舟不漏之法然魚與禽獸之生死同是一命覺魚之供人刀俎似較他物爲稍宜何也水

族難竭而易繁胎生卵生之物少則一母數子多亦數十子而止矣魚之爲種也似粟千斯倉而萬斯箱皆于一腹焉寄之苟無沙汰之人則此千斯倉而萬斯箱者生生不已又變而爲恒河沙數至恒河沙數之一變再變以至千百變竟無一物可以喻之不幾充塞江河而爲陸地舟楫之往來能無恙乎故漁人之取魚蝦與樵人之伐草木皆取所當取伐所不得不伐者也我輩食魚蝦之罪較食他物爲稍輕茲爲約法數章雖難比乎祥刑亦稍差于酷吏

食魚者首重在鮮次則及肥肥而且鮮魚之能事畢矣然二美雖兼又有所重在一者如鱘如鯚如鯽如鯉皆以鮮勝者也鮮宜清煑作湯如鯿如白如鰣如鰱皆以肥勝者也肥宜厚烹作膾烹煮之法全在火候得宜先期而食者肉生生則不鬆過期而食者肉死死則無味遲客之家他饌或可先設以待魚則必須活養候客至旋烹魚之至味在鮮而鮮之至味又只在初熟離釜之片刻若先烹以待是使魚之至美發洩于空虛無人之境待客至而再經火氣猶冷飯

之復炊殘酒之再熱有其形而無其質煮魚之水忌多僅足伴魚而止水多一口則魚淡一分司厨婢子所利在湯常有增而復增以致鮮味減而又減者志在厚客不能不薄待庖人耳更有製魚良法能使鮮肥迸出不失天真遲速咸宜不虞火候者則莫妙于蒸置之鏇內入陳酒醬油各數盞覆以瓜薑及蕈笋諸鮮物緊火蒸之極熟此則隨時早暮供客咸宜以鮮味盡在魚中並無一物能侵亦無一氣可洩真上着也

蝦

笋為蔬食之必需蝦為葷食之必需皆猶甘草之于藥也善治葷食者以焯蝦之湯和入諸品則物物皆鮮亦猶笋湯之利于羣蔬笋可孤行亦可並用蝦則不能自主必借他物為君若以煮熟之蝦單盛一簋非特華筵必無是事亦且令食者索然惟醉者糟者可供匕箸是蝦也者因人成事之物然又必不可無之物也治國若烹小鮮此小鮮之有裨于國者

鱉

新粟米炊魚子飯嫩蘆筍煮鱖魚羹林居之人述此以鳴得意其味之鮮美可知矣予性于水族無一不嗜獨與鱉不相能食多則覺口燥煩不可解一日鄰人網得巨鱉召衆食之死者接踵染指其汁者亦病數月始痊予以不喜食此得免于召遂得免于死豈性之所在即命之所在耶予一生僥倖之事難更僕數乙未居武林鄰家失火三面皆焚而予居無恙已卯之夏遇大盜于虎爪山賄以重資者得免不則立斃予囊無一錢自分必死延頸受誅而盜不殺至于

甲申乙酉之變予雖避兵山中然亦有時入郭其至幸者績徙家而家焚入郭而城陷其出生于死者在斯須倏忽之間噫予何修而得此于天哉報施無地有强爲善而已矣

蟹

予于飲食之美無一物不能言之且無一物不窮其想像竭其幽渺而言之獨于蟹螯一物心能嗜之口能甘之無論終身一日皆不能忘之至其可嗜可甘與不可忘之故則絶口不能形容之此一事一物也

者在我則為飲食中之癡情在彼則為天地間之怪物矣予嗜此一生每歲于蟹之未出時即儲錢以待因家人笑予以蟹為命即自呼其錢為買命錢自初出之日始至告竣之日止未嘗虛負一夕缺陷一時同人知予癖蟹招者餉者皆于此日予因呼九月十月為蟹秋慮其易盡而難繼又命家人滌甕釀酒以備糟之醉之之用糟名蟹糟酒名蟹釀甕名蟹甕向有一婢勤于事蟹即易其名為蟹奴今亡之矣蟹乎蟹乎汝與吾之一生殆相終始者乎所不能為汝生

色者未嘗于有螃蟹無監州處作郡出俸錢以供大嚼僅以慳囊易汝即使日購百筐除供客外與五十口家人分食然則入予腹者有幾何哉蟹乎蟹乎吾終有媿于汝矣

蟹之為物至美而其味壞于食之之人以之為羹者鮮則鮮矣而蟹之美質何在以之為膾者膩則膩矣而蟹之真味不存更可厭者斷為兩截和以油鹽豆粉而煎之使蟹之色蟹之香與蟹之真味全失此皆似嫉蟹之多味忌蟹之美觀而多方蹂躪使之洩氣

而變形者也世間好物利在孤行蟹之鮮而肥甘而膩白似玉而黃似金已造色香味三者之至極更無一物可以上之和以他味者猶之以爝火助日掬水益河冀其有裨也不亦難乎凡食蟹者只合全其故體蒸而熟之貯以冰盤列之几上聽客自取自食剖一匡食一匡斷一螯食一螯則氣與味纖毫不漏出于蟹之軀殼者即入于人之口腹飲食之三昧再有深入于此者哉凡治他具皆可人任其勞我享其逸獨蟹與瓜子菱角三種必須自任其勞旋剝旋食則

有味人剝而我食之不特味同嚼蠟且似不成其為蟹與瓜子菱角而別是一物者此與好香必須自焚好茶必須自斟童僕雖多不能任其力者同出一理講飲食清供之道者皆不可不知也

讌上客者勢難全體不得已而羹之亦不當和以他物惟以煮雞鵝之汁為湯去其油膩可也

甕中取醉蟹最忌用燈燈光一照則滿甕俱沙此人人知忌者也有法處之則可任照不忌初醉之時不論晝夜俱點油燈一盞照之入甕則與燈光相習不

相忌而相能，任憑照取，永無變沙之患矣。此法蘇門有用之者

零星水族

予擔簦二十年，履跡幾遍天下，四海歷其三，三江五湖則俱未嘗遺一，惟九河未能環繞，以其迂僻者多，不盡在舟車可抵之境也。歷水既多，則水族之經食者自必不少，因知天下萬物之繁，未有繁於水族者。載籍所列諸魚名，不過十之六七耳，常有奇形異狀、味亦不群，漁人竟日取之，土人終年食之，詢其名，皆不知為何物者。無論其他，即吳門、京口諸地所產

水族之中有一種似魚非魚狀類河魨而極小者俗名斑子魚味之甘美幾同乳酪又柔滑無骨真至味也而本草食物諸書皆所不載近地且然況寥廓而迂僻者乎

海錯之至美人所艷羨而不得食者為閩之西施舌江瑤柱二種西施舌予既食之獨江瑤柱未獲一嘗為入閩恨事所謂西施舌者狀其形也白而潔光而滑入口咂之儼然美婦之舌但少朱唇皓齒牽制其根使之不留而即下耳此所謂狀其形也若論鮮味則海錯中儘有過之者未甚奇特朵頤此

味之人但索美舌而咂之即當屠門大嚼矣其不甚著名而有異味者則北海之鮮鰳味並鰣魚其腹中有肋甘美絕倫世人以在鱘鰉腹中者為西施乳若與此肋較短長恐又有東家西家之別耳

河豚為江南最尚之物予亦食而甘之但詢其烹飪之法則所需之作料甚繁合而計之不下十餘種且又不可缺一缺一則腥而寡味然則河豚無奇乃假衆美成奇者也有如許調和之料施之他物何一不可擅長奚必假殺人之物以示異乎食之可不食亦

可若江南之鰣則爲春饌中妙物食鰣魚及鱘鰉有厭時鰣則愈嚼愈甘至果腹而猶不能釋手者也

不載果食茶酒說

果者酒之讐茶者酒之敵嗜酒之人必不嗜茶與果此定數也凡有新客入座平時未經共飲不知其酒量淺深者但以果餅及糖食驗之取到即食食而似有踴躍之情者此即茗客非酒客也取而不食及食不數四而即有倦色者此必巨量之客以酒爲生者也以此法驗嘉賓百不失一予係茗客而非酒人性

飲猿猴以菓代食天下皆知之矣試以酒味則茫然與談食菓飲茶之事則覺井井有條滋滋多味茲既備述飲饌之事則當于二者加詳胡以缺而不備曰懼其略也性既嗜此則必大書特書而且爲罄竹之書若以寥寥數紙終其崖略則恐筆欲停而心未許不覺其言之汗漫而難收也且菓可略而茶不可略名戰之兵法富于三略六韜甚于孫子十三篇所能盡其靈秘者幾是用專輯一編名爲茶菓志孤行可尾附集之後亦可至于麪菓一事予既自謂茫然如

以前為盜物則假口他人乎抑盜不知盜以欺天下乎假口則仿花劍集之成將欲欺人謂名奢可欺而人不可欺也倘絕其所短而與同異之間吾能以若賤賤之乎不若絕口不談之為愈耳

種植部

已載羣書者片言不贅非補未逮之論即傳自驗之方欲睹陳言請翻諸集

木本第一

草木之種類極雜而別其大較有三木本藤本草本是也木本堅而難痿其歲較長者根深故也藤本之為根畧淺故弱而待扶其歲

猶以年紀草本之根愈淺故經霜輙壞爲壽止能及歲是根也者萬物短長之數也欲豐其得先固其根吾于老農老圃之事而得養生處世之方焉人能慮後計長事事求爲木本則見雨露不喜而睹霜雪不驚其爲身也挺然獨立至于斧斤之來則天數也豈靈椿古栢之所能避哉知其植德不力而務爲苟延則是藤本其身止可因人成事人立而我立人仆而我亦仆矣至于木槿其生不爲明

日計者彼且不知權為何物遑計入土之淺深藏荄之厚薄哉是即草本之流亞也噫世豈乏草本之行而反本其天年蘇其後裔者哉此造物偶然之失非天地處人待物之常也

牡丹

牡丹得王于羣花予初不服是論謂其色其香去芍藥有幾擇其絕勝者與角雌雄正未知鹿死誰手及睹事物紀原謂武后冬月游後苑花俱開而牡丹獨

遐遂貶洛陽因大悟曰强項若此得貶固宜然不加九五之尊奚洗八千之辱乎韓詩夕貶潮陽路八千物生有候葭動以時苟非其時雖十堯不能冬生一穗后繫人主可强雞人使晝鳴乎如其有識當盡貶諸卉而獨崇牡丹花王之封允宜肇于此日惜其所見不逮而且倒行逆施誠哉其爲武后也自秦之鞏昌載牡丹數本而歸同人嘲予以詩有羣芳應怪人情熱千里趨迎富貴花之句予曰彼以守拙得貶予載之歸是趨冷非趨熱也茲得此論更發明矣藝植之法

載于名人譜帙者纖悉無遺予倘及之又是拾人牙後矣但有喫緊一着花譜偶載而未之及者請詳言之是花皆有正面有反面有側面而正面宜向陽此種花通義也然他種或能委曲備于牡丹不肯通融處以南面即生俾之他向則死此其骯髒不回之本性人主不能屈之誰能屈之予嘗執此語同人有迂其說者予曰匪特士民之家即以帝王之尊欲植此花亦不能不循此例同人詰予曰有所本乎予曰有本吾家太白詩云名花傾國兩相歡常得君王帶笑看解

釋春風無限恨沉香亭北倚闌干倚闌干者向北則花非南面而何同人笑而是之斯言得無定論

梅

花之最先者梅菓之最先者櫻桃若以次序定尊卑則梅當王于花櫻桃王于菓猶瓜之最先者曰王瓜于義理未嘗不合奈何別置品題使後來居上首出者不得爲聖人則闘草昧致文明者誰之力歟雖然以梅冠羣芳料輿情必協但以櫻桃冠羣菓吾恐主持公道者又不免爲荔枝號屈矣姑仍舊貫以免牴

語種梅之法亦備群書無庸置吻但言領畧之法而已花時苦寒既有妻梅之心當籌寢處之法否則衾枕不備露宿為難乘興而來者無不盡興而返即求為驢背浩然不數得也觀梅之具有二一山游者必帶帳房實三面而虛其前制同湯網其中多設爐炭既可致溫復備煖酒之用此一法也園居者設紙屏數扇覆以平頂四面設窗盡可開閉隨花所在撐而就之此屏不止觀梅是花皆然可備終歲之用立一小匾名曰就花居花間豎一旗幟不論何花槩以總名

日縮地花此一法也若家居所植者近在身畔遠亦不出眼前是花能就人無俟人爲蜂蝶矣然而愛梅之人缺陷有二凡到梅開之時人之好惡不齊天之功過亦不等風送香來香來而寒亦至令人開戶不得閉戶不得是可愛者風而可憎者亦風也雪助花妍雪凍而花亦凍令人去之不可留之不可是有功者雪而有過者亦雪也其有功無過可愛而不可憎者惟日既可養花又堪曝背是誠天之循吏也使止有日而無風雪則無時無日不在花間布帳紙屏皆

可不謂世并梅花之至幸而生人之極樂也哉然而爲之天者則甚難矣

蠟梅者梅之別種殆亦共姓而通譜者歟然而有此令德亦樂與聯宗吾又謂別有一花當爲蠟梅之異姓兄弟玫瑰是也氣味相孚皆造濃艷之極致殆不留餘地待人者矣人謂過猶不及當務適中然資性所在一往而深求爲適中不可得也

桃

凡言草木之花矢口即稱桃李是桃李二物領袖羣

芳者也其所以領袖羣芳者以色之大都不出紅白二種桃色爲紅之極純李色爲白之至潔桃花能紅李能白一語足盡二物之能事然今人所重之桃非古人所愛之桃今人所重者爲口腹計未嘗究及觀覽大率桃之爲物可目者未嘗可口不能執兩端事人凡欲桃實之佳者必以他樹接之不知桃實之佳佳于接桃色之壞亦壞于接桃之未經接者其色極嬌酷似美人之面所謂桃腮桃靨者皆指天然未接之桃非今時所謂碧桃絳桃金桃銀桃之類也即今

詩人所詠畫圖所繪者亦是此種此種不得于名園不得于勝地惟鄉村籬落之間牧豎樵夫所居之地能富有之欲看桃花者必策蹇騎驢隨其所至如武陵人之偶入桃源始能復有其樂如僅載酒園亭攜姬院落為當春行樂計者謂賞他卉則可謂看桃花而能得其真趣吾不信也噫色之極媚者莫過于桃而壽之極短者亦莫過于桃紅顏薄命之說單為此種凡見婦人面與相似而色澤不分者即當以花魂視之謂別形體不久也然勿明言至生涕泣

李

李是吾家果花亦吾家花當以私愛嬖之然不敢也唐有天下此樹未聞得封天子未嘗私庇況庶人乎以公道論之可已與桃齊名同作花中領袖然而桃色可變李色不可變也邦有道不變塞焉強哉矯邦無道至死不變強哉矯自有此花以來未聞稍易其色始終一操而不渝是誠吾家物也至有稍變其色目爲一字而此類不收仍加一字以示別若則都李是也李樹較桃爲耐久逾三十年始老枝雖枯而

子仍不細以得于天者獨厚又能甘淡守素未嘗以
也媚人也若仙李之盤根則又與靈椿比壽我欲忝
之而不能以著述示年而已矣

杏

種杏不實者以處子常繫之裙繫樹上便結子累累
予初不信而試之果然是樹性喜淫者貢獻于杏予
嘗名為風流樹噫樹木何取于人人何親于樹木
契愛若此動乎情也情能動物况于人乎其必宜于
處子之裙者以情貴乎專已字人者情有所分而不

聚也。予謂此法既驗于杏，亦可推而廣之。凡樹木之不實者，皆當繫以美女之裳；即男子之不能誕育者，亦當衣以佳人之袴。蓋世間慕女色而愛處子，可以情感而使之動者，豈止一杏而已哉。

梨

予播遷四方，所止之地，惟荔枝、龍眼、佛手諸卉，為吳越諸邦不產者，未經種植，其餘一切花藥竹木，無一不經葺理。獨梨花一本，為眼前易得之物，獨不能身有其樹，為楂梨主人，可與少陵不詠海棠同作一等

天事然性愛此花甚于愛其實繁之種類不一甘食者少而花之可觀者鮮不然吾謂太上之雪片是人間之雪雪之所少者香此花兼擅其美詩云梅雖遜雪三分白雪卻輸梅一段香此言天上之雪料其輸贏不決請以人間之雪為天上解圍

海棠

海棠有色而無香此春秋責備賢者之法否則無香者衆胡盡恕之而獨于海棠是咎然吾又謂海棠不盡無香香在隱躍之間又不幸而為色掩如人生有

沆因伯云海棠[illegible]千古[illegible]此論叶

二技一技稍粗則爲精者所隱一術太長則六藝具道惡爲人所不道王羲之善書吳道子善畫皆一人者豈僅工書善畫者哉蘇長公不善棋酒豈遂一子不若一巵不設者哉詩文過高棋酒不足稱耳吾欲謬前人有色無香之說執海棠之初放者嗅之另有一種清芬利于緩咀而不宜于猛嗅使盡無香則蜂蝶過門不入矣何以鄭谷詠海棠詩云朝醉暮吟看不足羨他蝴蝶宿深枝有香無香當以蝶之去留爲証且香之爲臭良[illegible]也凡[illegible]云海棠無香而與臭不

宜灌糞去此香必即彼若是則海棠無香之說亦可備證于前而衡占于後矣噫大音希聲大羹不和奚必如蘭如麝撲鼻薰人而後謂之有香氣乎

王禹偁詩話云杜子美避地蜀中未嘗有一詩及海棠以其生母名海棠也生母名海棠子美諱未得其考然恐子美即善吟亦不能物物詠到一詩偶遺即使後人議及父母甚矣才子之難爲也鼎革以前吾鄉杜姓者其家海棠絕勝予歲歲縱覽未嘗或遺嘗贈以詩云此花不比別花來題破東君着意培不怪

少陵無題句多情偏向杜家開似可爲少陵解嘲

秋海棠一種較春花更媚春花肖美人秋花更肖美人春花肖美人之已嫁者秋花肖美人之待年者春花肖美人之綽約可愛者秋花肖美人之纖弱可憐者處子之可憐少婦之可愛二者不可得兼必將娶憐而割愛矣相傳秋海棠初無是花因女子懷人不至涕泣灑地遂生此花名爲斷腸花噫同一淚也灑之林中即產斑竹灑之地上即生海棠淚之爲物神矣哉

看海棠顏色極佳凡有園亭者不可不備然貧士之家不能必有當以秋海棠補之此花便于貧士者有二移根即是不須錢買一也爲地不多牆間壁上皆可植之性復喜陰秋海棠所取之地皆群花所棄之地也

玉蘭

世無玉樹請以此花當之花之白者儘多皆有葉色相亂此則不葉而花與梅同致千幹萬蕋盡放一時殊盛事也但絕盛之事有時變爲恨事衆花之開無

不忌雨而此花尤甚一樹好花止須一宿微雨盡皆變色又覺腐爛可憎較之無花更爲乏趣羣花開謝以時謝者既謝開者猶開此則一敗俱敗半瓣不留語云弄花一年看花十日爲玉蘭主人者常有延佇經年不得一朝盻望者詎非香國中絕大恨事故値此花一開便宜急急玩賞玩得一日是一日賞得一時是一時若初開不玩而俟全開全開不賞而俟盛開則恐好事未行而殺風景者至矣噫天何讐于玉蘭而往往三二歲之中定有一二歲與之爲難哉